Die Welt der Frau

Beilage zum „Posener Tageblatt"

Nr. 9 | Posen, den 27. April | 1930

Wünschen Sie sich einen „idealen" Ehemann?

Der französische Philosoph Voltaire prägte einmal den Ausspruch, die Frauen seien dazu da, um die Männer zu zähmen. Nun, Voltaire war nicht der Mann, um über eine derartige Frage ein Urteil fällen zu können, obwohl trotzdem sein Ausspruch ein kleines Körnchen Wahrheit enthält. Wenigstens sind die Ehen meistens nicht als sehr glücklich zu bezeichnen, in denen der Mann unter dem Pantoffel der Frau steht. Ueberhaupt ist das Geheimnis des Glücks in der Ehe ein großes Fragezeichen. Gewiß, man sagt, für uns Frauen bestehe das Glück darin, einen idealen Gatten zu finden. Ob das stimmt? — Wäre das der Fall, so käme es nun darauf an, welche Ansprüche jede Frau an einen sogenannten Mustergatten stellt.

Man hat versucht, ein Schema aufzustellen: der nachsichtige Gatte, der anspruchsvolle Gatte, der schweigsame Gatte, der fröhliche Gatte, der brummige Gatte, der künstlerische Gatte, der gewöhnliche Gatte. So oberflächlich kommt man nun natürlich nicht an den Kern der Sache heran. Denn es ist unmöglich, daß man mit einem Gatten, der immer nachsichtig, brummig, anspruchsvoll, schweigsam, kurz, der immer gleich ist, glücklich werden kann. Da müßte zum Beispiel der nachsichtige Gatte immer dem Grundsatz huldigen: Was meine Frau tut, das ist wohlgetan. Die Kleider, die sie trägt, sind immer entzückend und kleidsam. Alles, was sie kauft, ist zweckentsprechend und praktisch. Kommt sie nach Geld, braucht sie es bestimmt nötig. Ins Kino muß sie so oft gehen, wie sie das Verlangen danach hat usw. Nein! So ein Gatte wäre schrecklich! Und ich wette: Käme nicht das Frauchen eines solchen idealen Ehemannes bald auf den Gedanken, daß sein „Mit-allem-einverstanden-sein" Gleichgültigkeit ist?

Enges Zusammenleben zweier Menschen führt hin und wieder zu äußeren oder seelischen Reibungen. Das ist natürlich und unerläßlich. Da werden sich die Charaktere verschieden zeigen; denn es kommt nicht immer nur darauf an, wie der eine der beiden Eheleute ist, sondern die Ehe ist ein Zweiklang und kann nur dann melodisch sein, wenn sich einer auf den anderen abstimmt. Das mag nicht immer leicht sein. Besonders in der schweren Jetztzeit nicht. Sieht man ganz davon ab, daß viele Ehen an Geldsorgen und äußerer Not zugrunde gehen, so bleibt noch vieles übrig, das auch auf dem Konto des schweren Heute verbucht werden kann. Ein großer Uebelstand ist es zum Beispiel, daß viele junge Frauen darauf angewiesen sind, den Lebensunterhalt mitzuverdienen. Sie reiben ihre Kräfte in zwei Berufen frühzeitig auf, werden mürrisch und abgespannt und haben oft nicht mehr die Spannkraft, um an der Arbeit zu einem idealen Eheglück mitzuwirken. Das Eheglück muß in den meisten Fällen erst verdient und errungen werden. Ist es von vornherein da, so kostet es auch Nachsicht und oft sehr viel Liebe, um es zu erhalten; denn es kommen in jeder Ehe Tage und Stunden, wo sich der eine oder andere Teil bewähren muß. Und wenn er dann versagt, hat es schon oft den ersten Knoten in dem Band gegeben, das die beiden Eheleute verbindet.

Möge der ideale Ehemann, den die Frau hier oder dort sich erträumt, so verschieden sein wie er wolle, ein wirklich idealer Ehemann wird er nie werden. Wir sind ja alle nur Menschen, mit verschiedenen Temperamenten bedacht, oft Stimmungen und Schicksalsschlägen unterworfen. Die Hauptsache ist, daß „Er" ein guter und treuer Ehekamerad wird. Und dazu, glaube ich, können wir Frauen auch ein gutes Teil beitragen.

Irmgard Taschenberg.

Hausfrauensorgen.

Von Dr. Gerta Wendelmuth.

Arme Hausfrau! Was wird dir nicht noch alles aufgebündelt! Erst hat man Kochen gelernt, und jetzt kommt die neue Ernährungslehre, und auf einmal sollen die Kochmethoden ganz anders werden. Wenn man wenigstens einmal einen greifbaren Punkt hätte, der uns überzeugen würde, daß die neuen Methoden eine Erleichterung auch der Wirtschaftsführung mit sich bringen! Nun, diese Frage wollen wir einmal untersuchen. Wesentlich für die Praxis neuzeitlicher Küchenführung ist die Forderung, daß die Frau die verwendeten Nahrungsmittel nicht nur in ihrer typischen Zusammensetzung kennt, sondern auch über ihr Verhalten im Organismus Bescheid weiß. Dann ist es viel leichter, auch mit einem sparsam bemessenen Wirtschaftsgeld die Familie ausreichend und gut zu ernähren.

Heute hört man, daß man die Nahrungsmittel zu den Mahlzeiten so zusammensetzen muß, daß sie sich ergänzen. Die steigende Bevorzugung des Fleisches ist begründet in seinem Gehalt an Eiweiß, das wir für die Zellen des Körpers unbedingt brauchen. Da nun ein Uebermaß an Eiweiß schaden könnte, verwendet man zum Ausgleich reichlich Gemüse, Obst und Milch. Wenn man nun also ein- bis zweimal in der Woche ein Fleischgericht auf den Tisch bringt, so reicht es vollkommen. Nun erhebt sich aber für die Hausfrau die Frage: „Wie gebe ich meiner Familie genügend Eiweiß bei einer an Obst, Gemüse und Milch reichen Kost, die erfahrungsgemäß wenig Eiweiß enthält?" Man ist also gezwungen, sich nach einer guten Eiweißquelle umzusehen, die auch noch möglichst billig sein soll.

Wir wollen uns einmal ansehen, was wohl Menschen genießen, die im allgemeinen von einer aus Gemüse, Obst und Getreide zusammengesetzten Nahrung leben. Beispielsweise der Italiener! Was ißt er außer seinen vielen Früchten, Tomaten usw., zu seinem Reis und Spaghetti? Käse! Ist nicht auch unserer deutschen Hausfrau der Zusammenhang Makkaroni oder Reis mit Käse und Tomatensauce wohl vertraut? Und wenn wir näher hinsehen, so finden wir die physiologische Bestätigung der Richtigkeit des Volksgebrauchs. Käse ist noch eiweißreicher als Fleisch und enthält außerdem eine Art Eiweiß, die außerordentlich günstig für die Verarbeitung in unserem Körper ist. Auch Hirtenvölker sind seit alters her daran gewöhnt, zu ihrer Milch und grobem Brote Käse zu genießen, und dabei bleiben sie gesund und frisch und erreichen ein hohes Alter. Deshalb sollte mehr als bisher in den Kreisen der deutschen Hausfrauen bekannt sein, daß der Käse eine überaus wertvolle Quelle von gutem und trotzdem billigen Eiweiß ist.

Nachdem wir nun einmal beim Käse als Beispiel für unsere Ueberlegung in bezug auf neuzeitliche Ernährung angelangt sind, soll noch erwähnt werden, wie Vorurteile oft töricht und haltlos sind. Im allgemeinen hat sich der Käufer daran gewöhnt, den Wert des Käses nur nach seinem Fettgehalt zu bemessen. Früher hat kein Mensch etwas von „prozentig" bei Käse gewußt! Man vergißt aber, daß heute die Dinge insofern anders liegen, als man sich Fette leicht und gut verschaffen kann, daß es dagegen sehr viel schwerer fällt, eine preiswerte Eiweißquelle zu finden. Der fettarme Magerkäse aber ist unsere beste und reichhaltigste Eiweißquelle. Der weiße Käse, der Quark, wird zur heißen Jahreszeit besondere Bedeutung gewinnen. Er ist wegen seines hohen Eiweißgehaltes eine vorzügliche Ergänzung zu der Obst-, Salat- und Gemüsekost, die wir an heißen Tagen bevorzugen.

Wir können also an diesem einen willkürlich herausgegriffenen Nahrungsmittel tatsächlich sehen, wie wertvoll für die Hausfrau tatsächliches Wissen um die Eigenheiten der einzelnen Nahrungsmittel sein kann. Aus diesem Grunde muß jedes Bestreben begrüßt und gefördert werden, das sich zur Aufgabe macht, die Hausfrau über die Ergebnisse neuzeitlicher Ernährungslehren aufzuklären, um ihr dadurch manche Sorgen im Haushalte abzunehmen.

Freund Fruco, unser Koch.

Von Maria Swensitzky.

Steht da in der Zeitung: „Ein Mittagessen in 5—15 Minuten." — Nein, was muß denn das für ein Essen sein? — Aber die Firma Peschke in Posen, deren alter, guter Ruf dafür bürgt, daß sie nicht leere Versprechungen macht und die uns Posener Hausfrauen schon häufig mit wertvollen Neuerungen bekanntgemacht hat, teilt ja mit, daß sie derartige Kochproben veranstaltet. Da muß man sich die Sache doch ansehen. Und ich sah diese Vorführung und war erstaunt und entzückt von der großartigen Erfindung.

In einem Kochtopf, genannt „Fruco", dessen besondere Konstruktion in leichtfaßlicher Weise erklärt wurde, soll gekocht werden. Von verschiedenen vorgeschlagenen Gerichten werden gelbe Erbsen mit magerem Speck und Kartoffeln gewählt. Die tags zuvor eingeweichten Erbsen wurden mit wenig Wasser, den gewöhnlichen Zutaten, dem Speck und auf dem eingelegten Sieb die Kartoffeln in den Topf gegeben, dieser nach Vorschrift verschlossen und auf eine Gasflamme gesetzt.

Nach 15 Minuten, in denen den Besuchern der Vorführung ein interessanter Vortrag darüber gehalten wurde, wie der „Fruco" vermittels der Dampfkraft, die sich in ihm entwickelt, in dem zehnten Teil der normalen Kochzeit und ohne jede Aufsicht seine Arbeit verrichtet, ertönt ein lautes Pfeifsignal. Damit will „Fruco" sagen: „Ich bitte jetzt die Flamme auszudrehen." Einige Minuten später überzeugt man sich durch leichtes Berühren des Ventils, ob die Dampfentwicklung aufgehört hat; dann wird der Topf geöffnet. Die Speisen, die ihre Form behalten haben, werden einzeln mit dem Schaumlöffel herausgenommen und Kostproben davon gereicht. Diese sind butterweich, kräftig und so wohlschmeckend, wie es bei dem bisher üblichen Kochverfahren nicht zu erreichen war. Dies ist auch leicht erklärlich, da ja der volle Nährwert, die Vitamine, den Speisen erhalten bleibt.

Die Beschreibung dieses einen Mischgerichts soll nur ein Beispiel sein. Es wird jedem „Fruco" ein Kochbuch beigegeben, das Anleitung für die einfache Behandlung des Topfes gibt und zahlreiche Rezepte zur Herstellung von Suppen, Braten, Mischgericht usw. enthält, die noch beliebig ergänzt werden können.

Es gibt nur ein Urteil, daß der „Fruco-Topf" Hervorragendes für Küche und Haushalt leistet und ich bin überzeugt, daß jede Hausfrau diese Veranstaltung mit dem Wunsche verließ: Einen „Fruco-Topf" möchte ich auch besitzen!

Natürlich wurde auch die Preisfrage erörtert. Im Augenblick erscheint der Betrag für den „Fruco-Topf", der in verschiedenen Größen vorhanden ist, etwas hoch, aber in Wahrheit kostet er überhaupt nichts. Der Kaufpreis ist nur ausgelegt. Er wird in kurzer Zeit durch die zehnfache Ersparnis an Brennstoff wieder zurückgezahlt. Und nach dieser Zeit kommt in jedem Monat der ersparte Betrag dauernd der Wirtschaftskasse zugute. Daß der „Fruco-Topf" der Hausfrau viel Zeit und Mühe erspart, da er selbständig arbeitet und ein Anbrennen infolge der sinnreichen Verbindung mit dem Stahlboden ausgeschlossen ist, ist schon erwiesen. Was seinen Wert noch besonders erhöht, ist die Tatsache, daß, wie schon erwähnt, den Speisen ihre volle Nährkraft erhalten bleibt und so zum Vorteil der Gesundheit die Quantität durch die Qualität ersetzt wird.

Alles in allem sind alle Bedingungen vorhanden, die den „Fruco-Topf" zu einem Hausgenossen machen, der viel Freude bereiten wird.

Auch wenn wir im Sommer Ausfahrten mit Wagen oder Auto machen, wird uns Freund „Fruco" gern begleiten und unterwegs oder im Walde ein wohlschmeckendes Mittagessen spenden, denn die Speisen bleiben in ihm stundenlang heiß und können auch am nächsten Tage in wenigen Minuten wieder erwärmt werden.

Ich glaube mich nicht zu täuschen, wenn ich annehme, daß mancher Gatte sich freuen wird, seinem Frauchen den „Fruco-Topf" als praktisches, schönes und für das Heim so nützliches Geschenk überreichen zu können.

Zu kühlenden Gesichtsumschlägen wird häufig die essigsaure Tonerde verwendet. Man muß mit dieser aber sehr vorsichtig umgehen, da sie auch in stark verdünntem Zustande leicht zu Verätzungen des äußerst empfindlichen Auges Veranlassung geben kann. Besser sind hier Umschläge mit Bor- oder Bleiwasser und Kamillentee.

Bei Haarausfall muß die Kopfhaut morgens und abends massiert und ein- bis zweimal wöchentlich mit Seifenspiritus oder irgendeinem Haarwasser gewaschen werden.

Was kostet die „lange" Mode?

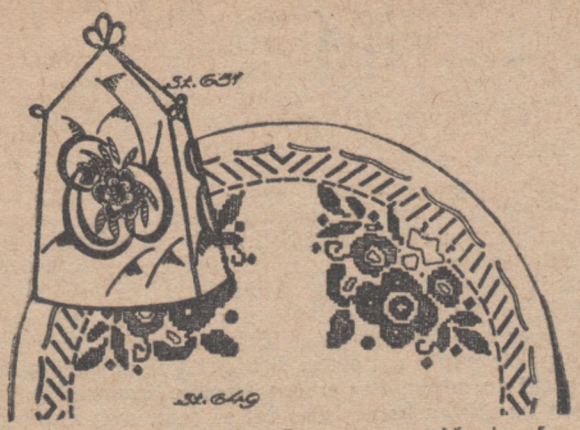
Der Kampf, der zu Beginn der Wintersaison mit einer uns Deutschen eigenen Gründlichkeit um die kurze oder lange Mode, um die Zurückberufung der langgewandeten Dame an Stelle des kurzberockten Girls geführt wurde, ist — die großen Bälle haben es einwandfrei dargetan — zugunsten des langen Kleides entschieden worden, d. h. nur insoweit die Abendtoilette in Frage kommt. Am Tage regiert aus Gründen der Sachlichkeit nach wie vor das freilich um Handbreite verlängerte im sportlichen Stil gehaltene Kleid, auf das die berufs- und arbeitstätige Frau der Nachkriegszeit sobald nicht wird verzichten wollen. Aber gerade als Erwiderung auf die strenge Linienführung, die die Mode der letzten Jahre diktierte, war der Frauenwelt die lange, würdige, damenhaftere Gewandung für den Abend willkommen, die ihr wieder etwas von der geheimnisvollen Sphäre, die die Dame der eleganten Salons früherer Jahrzehnte umgab, zurückbrachte.

Anders schon war die Wirkung, die die neue Mode auf die Herren der Schöpfung auslöste. Praktischer Sinn, der seit jeher als ihr bester Teil gerühmt wird, tat ihnen alsogleich kund und zu wissen, daß die lange Mode, die ihrem Auge fraglos so wohlgefällig ist, nach all den Enthüllungen unschöner Gestalten in den letzten Jahren eine Schattenseite hat, die sie vom ersten Augenblick praktischerseits veranlassen müßte, ihr ein entschiedenes Nein entgegenzusetzen. „Lang" ist ein Angriff auf die Brieftasche des Herrn Gemahls, der ihm oft recht große Sorge bereitet. Die lange glockenreiche Abendtoilette, das bedeutet mindestens einen Stoffmehrverbrauch von 2 Meter, bedeutet entsprechend stoffreichere Unterkleider, bedeutet neue Mäntel, da die alten unmodern geworden sind und nach anspruchsvollerem Nachwuchs rufen, bedeutet mit einem Wort: Unkosten, Unkosten und wieder Unkosten, um die er sich nur schwer herumdrücken kann. Denn soll seine Gattin vor den übrigen Evastöchtern etwa zurückstehen? Soll sie weniger elegant, weniger reich gekleidet sein als die übrigen Frauen, die im Ballsaal, auf der Abendgesellschaft glänzen? Der Ehemann ergibt sich also mit all der Würde, die ihm nun einmal eigen ist. Ergibt sich mit Freude schließlich, weil er die Wirkung einer schönen Frau nicht verkennt, die Aristoteles schon andeutete, wenn er sagt: „Du willst wissen, warum ich mitten im gelehrten Gespräch abbreche, um nach einer schönen Frau zu blicken? Ich bedauere dich, mein Freund, denn das war die Frage eines — Blinden."

Aber die Frau steht nicht allein da in ihrer Freude über das lange Kleid. Sie hat Bundesgenossen, die sich mit Recht zu freuen wissen. Jedermann weiß, daß die deutsche Textilindustrie am schwersten unter den Ausfällen der girlartigen Mode gelitten hat. Von fachmännischer Seite ist berechnet worden, daß die schlanke Linie mit den kurzen Röcken der Kleiderstoffindustrie in den letzten Jahren durchschnittlich einen Ausfall in der Herstellung von rund 50 Millionen Mark, der Seiden- und Samtindustrie einen solchen von 80 Millionen Mark, der Baumwollindustrie einen Verlust von rund 13 Millionen Mark gebracht hat. Aus der Umsatzstatistik des Verbandes deutscher Damen- und Mädchenmäntelfabriken geht hervor, daß die schlanke Mode einen Minderverbrauch an Mantelstoffen von jährlich über 3½ Millionen Meter Mantelstoff im Werte von mindestens 18 Millionen Mark bedingte. Diese Millionenziffern sind noch als vorsichtige Schätzungen zu bewerten, gehen sie doch von der Voraussetzung aus, daß zu dem langen glockigen Kleid lediglich ein Meter Stoff mehr benötigt wird als zu dem enganliegenden kurzen, und für den neuen weiten Mantel nur 30 Zentimeter mehr als für den glatten kurzen Mantel. Indes die Begriffe „teurer" oder „billiger" haben noch nie die Mode gemacht. Ausschlaggebend war für sie zu allen Zeiten nur der Reiz des Wandels und der Veränderung, die Laune der Modeschöpfer, die nach dem engen strengen das leichte lose, nach dem platten das reich geschmückte Kleid zum dernier cri erhoben, um so der Freude am Neuen, die uns allen zutiefst eigen ist, gerecht zu werden.

L. Hamel.

Strickdecken kann man auf leichte Weise reinigen. Man näht die der Wäsche bedürftige Arbeit in richtiger Form auf einen nicht zu weichen Stoff auf. Sehr praktisch ist grobes Leinen, auch andere möglichst feste Stoffe. Wer sich die Zeit nimmt, kann dieses Aufnähen mit der Hand machen. Wer eilig ist, macht es mit der Maschine, muß jedoch darauf achten, daß er eine möglichst feine Nadel hat, da sonst die feinen Fäden der Arbeit beschädigt werden könnten. Nach dem Waschen spannt man den Unterstoff mit 8 bis 12 Nadeln oder bügelt den Unterstoff glatt. Vorsichtig trenne man die Decke dann ab. Sie wird sich in tadelloser Form darstellen.



St. 651. Dreiteiliger Kaffeewärmer, vorgezeichnet auf naturfarb. Rips, M. 1,50, a. Rips M. 2,—, pass. Stickm. M. 1,50. Lyon-Abplättmuster 80 Pf.

St. 649. Runde Decke mit Kreuzstichstickerei (Stroffgröße 80), vorgezeichnet auf weiß Halbleinen, M. 3,—, auf naturfarb. Rips M. 2,25, pass. Stickm. M. 2,50. Lyon-Abplättmuster M. 1,60.

Das Schnittmuster ist gegen Einsendung des Betrages zuzüglich 30 Pfennig Porto zu beziehen durch die Firma G. Lyon, Berlin SO 16, und durch die Geschäftsstelle unseres Blattes.

Das Erlernen von Wäschenähen.

In der heutigen Zeit ist es von ganz besonderem Vorteil, wenn man seine eigene Garderobe selbst herstellen kann, und auch unsere Wäsche soll schön und gediegen sein, in Schnittform und Verzierung zu unserer äußeren Kleidung gut passen.

Die Wäsche — das weiß jede Hausfrau — verlangt eine aufmerksame Pflege, und an hübscher, haltbarer Leibwäsche kann nie zu viel am Schrank liegen. Ist es da nicht eine ganz bedeutende Ersparnis, wenn man sie sich selbst herstellen kann? Durch die Wahl besserer Stoffe und durch eine sorgfältigere Bearbeitung ist auch die Haltbarkeit gegenüber den fertig gekauften Stücken eine weit größere. Das Erlernen der grundlegenden Kenntnisse erfordert zudem bei einigem Verständnis nicht allzulange Zeit, und man wird unter einer fachmäßigen Anleitung etwa 6 Wochen rechnen können.

Als erste Arbeit soll das Anfertigen von Schnittmustern geübt werden, die für die heutige Mode eine besonders praktische Form und Kombination erfordern. Dann folgen das Zuschneiden und Nähen mit all den verschiedenen Möglichkeiten der Nähte und Verzierungen.

Aber auch die Verzierung soll neuartig sein, und eine kunstgewerbliche Anleitung muß die Grundlage geben, hübsche und haltbare Handarbeiten anfertigen zu können. Nicht nur das Ansetzen gekaufter Spitzen soll man verstehen, vielmehr sich selbst die Verzierungen herstellen können, sei es als feine Handarbeit oder in der Kombination verschiedener Stoffe miteinander.

Neben der Leibwäsche wird auch das Anfertigen von Bettwäsche und Sticken von Monogrammen geübt werden müssen.

Um vielen Wünschen entgegenzukommen, hat sich die Leiterin staatlich konzessionierter Nähkurse entschlossen, von Mittwoch, dem 30. April, bis Freitag, den 6. Juni, einen Wäschenähkursus abzuhalten.

Das Nähere ist durch den Hilfsverein deutscher Frauen, Posen, Waly Leszczyńskiego 3, Tel. 2157 zu erfahren, wo auch die Anmeldungen entgegengenommen werden. Die Kosten des Kurses betragen 55 zł, wovon 10 zł bei der Anmeldung zu entrichten sind. Außerdem sind 2 zł Einschreibegebühren zu zahlen.

Küche und Haus.

Schmalzgebäck.

In Süddeutschland kann man sich kein Fest, besonders kein ländliches, denken ohne leckeres, duftendes Schmalzgebäck. Wer auf dem Lande aufgewachsen ist, erinnert sich der schönen Kinderzeit, wo sich Kirchweih und Fasching, Hochzeit und Kindstaufe schon 1—2 Tage vorher ansagten durch den wohlbekannten Duft nach frischen Schmalznudeln. In vielen Gegenden des Frankenlandes wird die Tüchtigkeit der Bäuerin daran gemessen, wie sie die „Knie- oder Fensterküchla" fertigbringt. Ein Stückchen Bauernseele hängt am Schmalzgebäck, denn schon Großmutter und Mutter haben sich darauf verstanden, und von ihr lernt es die Jungbäuerin.

Um tadelloses Schmalzgebäck herzustellen, genügt es nicht allein, die in Betracht kommenden Teige richtig zu fertigen; es hängt auch sehr viel von dem Ausbackfett ab. Wohl wird reines Butterschmalz als sehr teueres Fett bezeichnet, aber besonders bei der Herstellung von diesen Bäckereien hat es so viele Vorzüge den anderen Fetten gegenüber, daß man es schwer missen möchte. Goldgelbe Farbe und guter Geschmack des Backwerkes werden eben nur erzielt durch Butterschmalz. Zum Ausbacken eignet sich am besten ein breiter, flacher, gußeiserner Tiegel oder eine tiefe Stielpfanne. Es ist zu beachten, daß man den Topf auf einem hellen Feuer stehen hat, damit das Fett während des Backens genügend heiß ist. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem hineingehaltenen trockenen Kochlöffelstiel sofort Blasen aufsteigen. Eine andere Probe ist die, eine Prise Salz in das Fett einzustreuen. Wenn das Fett zischt, so ist die richtige Hitze erreicht. Man legt immer nur so viel Gebäck vorsichtig ein, wie gut Platz im Topf dafür vorhanden ist, begießt, damit es besser aufläuft, und bäckt es auf beiden Seiten goldbraun. Zur Herstellung von Schmalzgebäck verwendet man Hefe-, Nudel-, Mürb-, Brand-, Pfannkuchen- und Schwarzbrotteig.

Küchle (ausgezogene Nudeln, Knienudeln, Fensterküchle). 2 Pfund Mehl, ⅛ Liter Milch, 30 Gramm Hefe, Salz, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 100 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, Ausbackfett. — Hefeteig herstellen, runde Nudeln formen, zwischen bemehltes Tuch legen, damit sie keine Kruste bekommen, mit gefetteten Fingerspitzen die Ränder ausziehen, vorsichtig in Fett legen, wenn untere Seite braun, wenden, backen. Der innere dünn ausgezogene Teil muß ganz weiß bleiben, es darf daher beim Wenden kein Fett in das Küchle kommen.

Schneeballen oder Storchennester. ½ Pfund Mehl, Salz, 2 Eier, 30 Gramm Butter, 1—2 Eßlöffel sauren Rahm, Ausbackfett, Zucker und Zimt. Nudelteig herstellen, sehr dünn ausrollen, runde Stücke in der Größe einer großen Untertasse ausradeln, bis auf 1 Zentimeter vom Rand entfernt 1 Zentimeter breite Streifen radeln, diese mit dem Kochlöffelstiel abwechselnd aufnehmen, in das heiße Fett geben, dabei etwas drehen, noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen.

Neue Gläser, die bekanntlich sehr leicht springen, soll man in einen Kessel mit kaltem Wasser auf das Feuer setzen und das Wasser bis zum Kochen bringen. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, läßt das Ganze abkühlen, nimmt dann die Gläser heraus und trocknet sie ab. Nun kann man sie unbesorgt dem größten Temperaturwechsel aussetzen.

Das irdene Gefäß, innen und außen glasiert, behauptet trotz geringer Haltbarkeit immer seinen Platz in der Küche. Alle Mehlpräparate entwickeln sich langsam und gut darin, ohne anzubrennen. Um den Gefäßen mehr Haltbarkeit zu geben, erhalten sie einen Blechboden und werden umstrickt. Zum Aufbewahren der Speisereste, Milch usw. sind sie unentbehrlich.

Bereitschaft für unerwartete Gäste.

Sehr peinlich ist es für eine Hausfrau, wenn sie einem unerwartet kommenden Gast keine Erfrischung vorsetzen kann. Man hilft sich aber leicht, indem man eine Flasche Süßwein, die ohne Schaden angegossen längere Zeit stehen kann, bereit hält, oder eine Tasse Tee anbietet, die so schnell aufgegossen ist. Kleine Teekuchen hat man dazu in fest verschlossener Blechdose, die immer gern genommen werden. Sehr preiswert sind sie überall zu kaufen, aber am besten schmecken die selbstbereiteten. Bedingung ist nur, daß Naturbutter dazu verwendet wurde, die mit Margarine oder anderem Fett gebackenen verlieren das Aroma, bekommen bei längerer Lagerung sogar einen unangenehmen Beigeschmack. Hier einige Rezepte für diese Helfer in der Not! Buttersterne: 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 2 hartgekochte, gehackte Eidotter, 3 rohe Dotter, 100 Gramm Zucker und den Saft einer halben Zitrone wirkt man leicht zu einem lockeren Teig zusammen; er wird ausgerollt und kleine Sterne davon ausgestochen. Diese bepinselt man mit Eiweiß und bestreut sie mit Zucker und ganz fein geriebenen Mandeln. Auf einem gefetteten Blech bäckt man sie zu schöner Farbe im Ofen. — Rumkränzchen: 250 Gramm ungesalzene Butter wird zur Sahne gerührt, dann kommen 175 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Rum und 200 Gramm Mehl hinzu, und alles wird gut verknetet. Ausgewalzt, formt man kleine Kränzchen davon und bäckt sie im Ofen auf gefettetem Blech zu schöner Farbe. Mit Zuckerguß überziehen. — Zuckerbrezelchen: 250 Gramm Butter zur Sahne rühren, nach und nach 2 ganze Eier, 375 Gramm Zucker, eine Messerspitze Zimt, Salz, 500 Gramm Mehl und ein Backpulver hinzugeben. Gut durchkneten, ausrollen, Streifen von dem Teig schneiden, diese zu Würstchen rollen und kleine Brezeln davon legen. Im Ofen auf gefettetem Blech hellbraun backen.

Frank rettet die Fische.

Ein Abenteuer in der Beringstraße. / Von W. K. v. Nohara.

Als der Fischdampfer sich endlich von Kap Deschnew, dem nordöstlichen Ende des asiatischen Festlandes, in Bewegung setzte, war die Jahreszeit schon sehr weit fortgeschritten, wie es sich bald herausstellen sollte. Kaum hatte das Schiff einige Seemeilen zurückgelegt, als es sich in wüstem Eistreiben befand; flache Eisbrocken, groß wie Fußballplätze, drangen von allen Seiten gegen das Schiff vor und drohten seine Wände einzudrücken, und schließlich sprang es noch leck, so daß der Kapitän eilends Kurs auf Land halten und das Schiff auf Grund setzen mußte.

„Da stecken wir nun", seufzte er und blickte über das Eis, das sich auf allen Seiten um das Schiff schloß, „da stecken wir nun und werden wohl den ganzen Winter sitzenbleiben. Helfen kann uns hier keiner." — „Wir hätten eben früher aufbrechen müssen", meinte der Steuermann, „mit den anderen zusammen." — „Damit kommst du nun auch zu spät", entgegnete der Kapitän und blickte dabei in den Schiffsraum, wo die schönsten Fische dicht gepackt lagen, „und unser Verdienst ist auch hin; denn wer nimmt uns im nächsten Jahr die Fische ab?" — „Wenn wir nicht Schiff und Leben dabei verlieren, wollen wir noch dankbar sein", sagte der Steuermann. „Verhungern werden wir jedenfalls nicht, wenn wir auch den ganzen Winter werden Fische essen müssen." — „Aber etwas Fett müßten wir wohl haben", entgegnete der Kapitän, „in der Kombüse ist das Fett knapp. Und Oel brauchen wir auch, wenn wir nicht die ganze Zeit im Dunkeln sitzen wollen." — Der Schiffsjunge Frank stand dabei und sagte nichts. Er hatte zwar furchtbare Sehnsucht nach Hause, nach Vater und Mutter, aber er schwieg, denn er war fest entschlossen, sich als ganzer Mann aufzuführen. „Wenn wir noch eine Vorrichtung für drahtlose Telegraphie hätten, könnten wir Hilfe heranrufen, einen Eisbrecher oder so", sagte der Steuermann weiter. „Das hilft nun nichts", fuhr der Kapitän dazwischen, „und die nächste drahtlose Station ist in Point Merrimac auf amerikanischem Gebiet, und da ist die ganze Beringstraße dazwischen. Hier auf der asiatischen Seite laufen ja bloß die paar halbwilden Tschuktschen herum. Aber du", und er wandte sich an Frank, „du nimmst den Schlitten da und fährst zur nächsten Tschuktschensiedlung. Die liegt hier geradeaus im Norden. Du brauchst nur das Sonnenlicht im Rücken zu haben und kommst hin. Da läßt du dir soviel Speck und Fett und Oel geben, als der Schlitten fassen kann, und kommst damit zurück, verstanden? — Zahlen kannst du mit allen Messern und Aexten, die wir hier entbehren können. Wir andern bessern inzwischen das Leck aus." Frank ging sofort an die Arbeit. Er setzte mit den vier Samojedenhunden, die der Kapitän einmal gegen ebenso viele Bratpfannen eingetauscht hatte, und mit dem Schlitten ans Land hinüber. Dort zog er das kleine Boot mit Hilfe der Hunde auf den Strand, band die Tiere vor den Schlitten, schwang die Peitsche, und los ging es in höllischem Tempo über den hartgefrorenen Schnee. Frank hatte nur ab und zu die Hunde mit einem Peitschenknall aufzumuntern und darauf zu achten, daß er das schwache Sonnenlicht am Horizont im Rücken hatte. Das tat er denn auch gewissenhaft; und gerade das wurde ihm zum Verhängnis. Denn wie das Licht sich immer weiter nach Westen verschob, bog Franks Kurs immer mehr nach Osten ab; und die Hunde trabten und trabten, und der Schlitten sauste und sauste, und immer noch kam keine Tschuktschensiedlung in Sicht.

Der Schlitten sauste in rasender Fahrt über die endlose Ebene.

Eine endlos weite Ebene dehnte sich vor Frank aus, der Schnee fiel in dichten Flocken auf den Boden, und der Schlitten sauste in rasender Fahrt darüber hinweg, als wenn er über eine Eisbahn glitte. Nur einmal sah Frank, wie aus einem Riß in der Schnee- und Eisdecke blauschwarzes Wasser quoll. Hoppla, dachte Frank, da sind wir eben über einen zugefrorenen Bach gekommen! Vielleicht fuhr er drei Stunden dahin, vielleicht waren schon fünf Stunden vergangen, Frank wußte es nicht mehr. Das schwache Licht am Horizont war erloschen, und die Hunde trabten keuchend mit heraushängenden Zungen in der grausigen Stille. Da sah Frank im Halbdunkel vor sich etwas, das wie Maste aussah. — Hurra, dachte er, das sind die Stangen, an denen die Tschuktschen die Renntierfelle aufhängen! — Die Hunde erhoben ein freudiges Gebell. Aus der Dunkelheit trat ein Mann hervor. — „Halt!" rief er auf englisch, „woher kommt Ihr?"

„Ich komme von der Deschnew-Bai", antwortete Frank und brachte die Hunde zum Halten. „Wo wollt Ihr hin?" — „Zu den Tschuktschen; Fett eintauschen." — „Zu den Tschuktschen? — Gibt's hier gar nicht. — Habt Ihr Einwanderungspapiere, junger Mann?" — „Ich will ja gar nicht einwandern", gab Frank kleinlaut zurück, „nur Fett von den Tschuktschen nördlich vom Kap Deschnew." — „Hier ist Point Merrimac auf amerikanischem Boden", schrie der Mann, „und du willst behaupten, du kommst von der Deschnew-Bai?" — „Ja, da komme ich her." — „Mit dem Schlitten?" — „Mit dem Schlitten", antwortete Frank fest.

„Junge, weißt du denn, daß du dann über die ganze zugefrorene Beringstraße gefahren bist, bei Gott!"

„Das war wohl — die große Ebene!" konnte Frank gerade noch stottern. Dann fiel er hin; und es war ein Glück für ihn, daß der Schnee an jener Stelle nicht so hart gefroren war wie die Beringstraße.

„Ja", meinte der Mann trocken, „das war sie wohl, und gewöhnlich ist sie eine ziemlich tiefe Meerenge, die so ihre vierzig Meilen breit ist." — Er half Frank auf die Beine, und zusammen gingen sie zur Telegraphenstation, deren Maste Frank für die Stangen der Tschuktschensiedlung gehalten hatte. Dort berichtete Frank dem Leiter, daß sein Schiff auf der anderen Seite der Meerenge vom Eis eingeschlossen sei und daß der Kapitän schon beschlossen habe, dort zu überwintern. — „Nicht nötig", sagte der Leiter der Station und begann auf den Taster des Morsesenders zu drücken. „Ein Glück für euch, daß der Eisbrecher ‚Lincoln' uns erst vor wenigen Stunden verlassen hat, um in Winterquartier zu gehen. Ich werde ihn drahtlos zurückbeordern, und er wird deine Leute bald loseisen."

„Das ist Point Merrimac auf amerikanischem Gebiet", schrie der Mann.

So kam es auch. In der Frühe des nächsten Tages drang der kräftige Eisbrecher durch das dichtgepackte Eis gegen den Fischdampfer vor, eine Stahltrosse wurde hinübergeworfen, und daran zog der „Lincoln" den kleinen Dampfer durch die Eisrinne hinaus auf das offene Meer. Vorsichtig durch das Treibeis fahrend, gelangten sie am Nachmittag an die amerikanische Küste, und dort konnte Frank, konnten die Hunde und der Schlitten wieder an Bord gehen.

„Nun sind die Fische doch noch gerettet", meinte der Kapitän." — „Und wir brauchen nicht den ganzen Winter Heringe zu essen", lachte der Steuermann.

„Das hast du gut gemacht", sagte der Kapitän zu Frank und gab ihm mit seiner Bärentatze einen Klaps auf den Rücken, der ihn sonst glatt auf das Deck gelegt hätte. Aber Frank trug die Auszeichnung stolz und aufrecht wie einen Orden — obwohl sie hinten saß.